

Paul's Apfeltiramisu



Ein Apfeltiramisu ist eine schöne und fruchtige Variation zu der herkömmlichen Variante:

Zutaten für 6 Portionen:

1 Stück	Apfel (grün)
1 Stück	Apfel (rot)
0,5 Liter	Apfelmus
1 Schuss	Apfelsaft
1 Schuss	Amaretto
4 Esslöffel	Fruchtzucker
300 Gramm	Löffelbiskuits
250 Gramm	Magerquark
500 Gramm	Mascarpone
150 Gramm	Naturjoghurt
1 Stange	Zimt

Zubereitung:

1. Die Mascarpone, den Magerquark, das Naturjoghurt und den Fruchtzucker zu einer Creme verrühren.
2. Eine Schicht der Creme in ein Glas (Form) geben und mit einer Schicht Löffelbiskuits bedecken. Diese mit Apfelsaft und Amaretto beträufeln. Dann eine Schicht Apfelmus auftragen und wenn Platz wieder von Vorne beginnen und eine weitere Lage aus Creme, beträufelten Löffelbiskuits und Apfelmus auftragen.
3. Mit einer Schicht Creme abschließen und mit Zimt bestreuen.
4. Etwa 2-3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
5. Die Äpfel waschen und in feine Scheibchen schneiden, kurz andünsten und damit das „Tiramisu“ garnieren.